



Heiligkreuz
Hotel Kurhaus

MENUVORSCHLÄGE HOCHZEIT



Das Kurhaus Heiligkreuz

Das Hotel Kurhaus Heiligkreuz...

...bietet Ihnen alles, was Ihr Herz begehrt! In der um jede Jahreszeit schönen Natur finden Sie Ruhe für Spaziergänge und Erholung. Vom Kurhaus aus, sehen Sie ein traumhaftes Panorama auf die Biosphäre Entlebuch und das Napfgebiet.

Unser Pilgersaal...

...ist perfekt für grössere Gesellschaften. Gerne verwöhnen wir Sie dort mit unseren feinen Gerichten. Wir setzen Ihre Wünsche kulinarisch um!

Die angrenzende Schür...

...stellt sich mit dem Stall für Apéros und andere Nutzungsmöglichkeiten perfekt zur Verfügung.

Die Wallfahrtskirche,...

...direkt neben dem Kurhaus, ist mit ihrem geschichtsträchtigen Hintergrund ein begehrter Wallfahrtsort.



Allgemeines

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere allgemeinen Menüvorschläge für Anlässe und Gesellschaften ab ca. 10 Personen. Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüssen und bewirten zu dürfen.

Bitte beachten Sie folgende Punkte:

- Die Menüvorschläge können selbstverständlich gemäss Ihren Wünschen geändert werden. Haben Sie beispielsweise eine bestimmte Preisvorstellung oder sind Sie an ein Budget gebunden, so stellen wir Ihnen gerne Menüs in dieser Preislage zusammen.
- Gerne beraten wir Sie über Möglichkeiten von Buffet oder Köstlichkeiten ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen.
- Nicht alle Gerichte können in beliebiger Anzahl serviert werden. Gerne beraten wir Sie bei einem persönlichen Gespräch.
- Abweichungen von über 10% gegenüber der gemeldeten Anzahl Personen müssen wir berechnen.
- Verlängerungen: Polizeistunde bis 1 Uhr kostet 150 Franken, für jede weitere Stunde 200 Franken.
- Wir behalten uns Preisänderungen jederzeit vor.
- Für Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Kurhaus Heiligkreuz
Werner Schütz und Daniela Imboden-Eiholzer
Heiligkreuz 2
6166 Hasle

Telefon +41 41 484 23 09
Mail info@kurhaus-heiligkreuz.ch
Homepage www.kurhaus-heiligkreuz.ch



Das klassische Menu

Gemischter Salat oder Suppe

Lachstranche gebraten

an Zitronensauce

Trockenreis

Blattspinat

Entrecôte am Stück gebraten

an Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Buntes Saisongemüse

CHF 63.00 pro Person



Unser Hochzeitsmenu

Vorspeisenteller

Bouillon Royal mit Eierstich

Bunter Blattsalat mit Früchten
und gerösteten Kernen

Kalbssteak am Stück gebraten
Steinpilzsauce
Hausmachernudeln
Gemüse garnitur

Hochzeitstorte
oder
Vacherintorte «Maison»

CHF 83.00 pro Person



Bauernbuffet

Bündner Gerstensuppe
(Am Tisch serviert)

Warmes Buffet

Heisser Beinschinken im Brotteig
Bauernbratwurst am Meter
Ofenfrischer Delikatessfleischkäse
Kartoffelgratin
Dörrbohnen
Sauerkraut

Kaltes Buffet

8 verschiedene Salate
mit drei hausgemachten Saucen
Bauernbrot
Platten mit Aufschnitt, Salami,
Bauernspeck und Rohschinken

Dessertbuffet

Verschiedene Glacén und Sorbets
Früchtekorb mit saisonalen Früchten
Gebrannte Crème
Meringueschalen mit Schlagrahm
Verschiedene Früchtekuchen und Torten

CHF 63.00 pro Person



Heiligkreuzbuffet

Bouillon mit Gemüsestreifen
(am Tisch serviert)

Kaltes Buffet

Grosses Salatbuffet mit
drei hausgemachten Saucen
Reichhaltiger Brotkorb
Saumon Bellevue
Crevetten-Cocktail
Melonenschiffchen mit Rohschinken
Bündnerfleisch

Warmes Buffet

Glasierter Kalbsbraten
Gebratener Lammgigot
Knusprig gebratenes Poulet
Schweinsrippli im Brotteig
Kartoffelgratin
Zwei verschiedene Saisongemüse

Dessertbuffet

Verschiedene Crèmes und Mousses
Frischer Fruchtsalat
Riesen-Caramelköpfl
Auswahl an Glacén und Sorbets
Früchtekorb mit saisonalen Früchten
Käseplatte

CHF 84.00 pro Person



4-Gang Gourmetmenu

Bouillon Royal mit Eierstich

* * *

Bunter Blattsalat an Balsamico-Himbeerdressing

* * *

Kalbsschnitzel an Zitronensauce
Weissweinisotto
Gemüsebouquet

* * *

Crème brûlée

CHF 55.00 pro Person



5-Gang Gourmetmenu

Broccolicrèmesuppe mit Rahmhäubchen

* * *

Blattsalat mit frischen Waldpilzen

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet an Rotweinbutter
Limonenreis
Spinat

* * *

Rindsfilet an Sauce Hollandaise
Hausgemachte Pommes Williams
Gemüsebouquet

* * *

Crêpes Suzettes

CHF 69.00 pro Person



6-Gang Gourmetmenu

Verschiedene Blattsalate an Baumnussvinaigrette
mit rosa gebratenen Entenbrustscheiben

* * *

Rindskraftbrühe mit Griessklösschen

* * *

Pochiertes Lachsschnitzel auf Spinatbeet
Champagnersauce
Mischreis

* * *

Passionsfruchtsorbet mit Rum

* * *

Kalbsmedaillons an Steinpilzsauce
Hausgemachte Nudeln
Gemüsebouquet

* * *

Dessertüberraschung «Heiligkreuz»

CHF 92.00 pro Person

